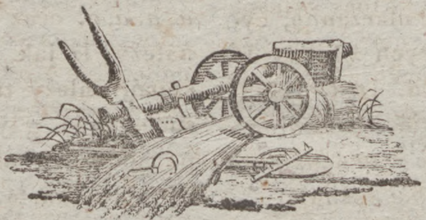
ZIEMIANIN

TYGODNIK ROLNICZO-TECHNOLOGICZNY.

Numer 11. ROK SIÓDMY Dnia 14. *Marca* 1841. r.



Przedpłata: *w Warszawie* półrocznie zł. 12 rocznie zł. 24; na *prowincyi* półrocznie zł, 15, rocznie 30.

Przyjmuje się po wszystkich Urzędach i Stacyach Pocztowych, a w *Warszawie* w Kantorze Głównym i po Księgarniach.

Gospodarstwo Wiejskie

O uprawie i suszeniu marzanny farbierskiéj.

(patrz rycinę do Nru 9 od Fig. 6 do 12.)

(Dokończenie.)

Zbiór marzanny. W jesieni 3go roku po zasianiu, (a drugiego, jeżeli odrośle łodygowe lub korzenie były sadzone), zbiór marzanny rozpoczyna się w tenczas, gdy jéj nać poczyna żółknąć, co zwykle w miesiącu wrześniu ma miejsce. — W ówczas, nasamprzód ścinają się łodyżki za pomocą kosy lub też zżynają sierpem; poczém dopiéro przystępuje się do wybierania korzeni.

W sposobie uprawy, którą wyżéj opisaliśmy, marzanna wydobywa się z ziemi za pomocą mocnego pługa, z poczwórną zaprzężą. Pług, albo się zapuszcza środkiem, tak, aby każda grządka na dwie strony rozoraną została, lub też za jedną skibą cała grządka się przewraca. Jednakowóż piérwszy sposób jest łatwiejszy i więcéj używany.

Po wydobyciu, kierżki oczyszczają się z przylegającéj do nich ziemi, składają na kupy, i gdy tutaj poschną, wożą się do domu, przyczém jeszcze raz się z ziemi otrząsają, i składają w miejscu przewiewném.

Plon korzeni. Jak wyżéj powiedziałem, 200 cent. z morgu, jest średnim sprzętem. — Cena zaś zwyczajna, za cent. około 12 zł.

Ponieważ farbiarze nie kupują marzanny w stanie surowym, lecz raczéj przerobioną na proszek, czyli mąkę w stósownych suszarniach i młynach, a których, ile nam wiadomo, w kraju naszym dotąd nie ma, przeto opiszemy tu sposób suszenia i mełcie w mowie będących korzeni, aby przekonać panów Ziemianinów: *że przerabianie ich na farbę jest nader proste, i w stosunku korzyści jakie przynosi, nie kosztowne.* Być może, iż opis ten zachęci zamożniejszych go

spodarzy, do powiększenia tym źródłem swych dochodów, i do zatrzymania w kraju dość znacznego grosza, za ten przedmiot, jak za wiele innych — niech mi raczą przebaczyć wyrażenie — *z ich* podobno winy, za granicę daremnie wychodzącego. — Albowiem, za każdy grosz, wypływający z kraju, za produkt, który własna ziemia może wydać, np. cukier, marzannę, cykoryą, masło, ser, chmiel, (których z Litwy do królestwa dostarczają) i t. d. i t. d. i t. d. rolnictwo krajowe, mówiąc właściwie, być winno odpowiedzialném; przecież: *o ile w produkowaniu tych produktów, przeszkód nie doznaje.*

Opis Suszarni.

Używają do suszenia marzanny dwóch gatunków suszarń: tak zwanéj *zwyczajnéj*, gdzie się korzenie dymem suszą (Rauchdarre), i *angielskiéj* ciepłem ogrzewanéj.

Suszarnia zwyczajna, po największéj części w Niemczech używana, jest to izba podług dowolnéj obszerności. — Do znaczniejszych liczy się 24 stop szeroka, 80 do 100 stop długa, 8 do 10 stop wysokie ściany mająca.

W środku poprzecznéj ściany, zakłada się piec jak w zwyczajnych suszarniach słodu, dymem ogrzewanych. Piec do powyższego rozmiaru izby, może być 7 stop szeroki, 5 do 6 st. wysoki, 8 st. długi, sklepienie w świetle 4 st. wysokie (Fig. 9). Wierzch wykłada się cegłą, na któréj, w razie potrzeby suszą się świeże korzenie. — Nad tym piecem, w odległości 2 stop, leżą na belkach zwyczajne laski, na których się rozpościera korzenie (Fig. 7 s. s.)

W środku téjże suszarni, jest klepisko z drzewa, do przemłacania surowych korzeni; już to dla zupełnego oczyszczenia ich z ziemi, jako też dla rozdrobnienia, celem ułatwienia ich mielenie. Aby się zaś pod czas młócenia nie rozpraszały, klepisko obwiedzione jest do koła deskami na $1\frac{1}{2}$ stopy szerokiemi. — Jak się rozumie, i nad tém klepiskiém są laski.

Dla wyprowadzenia pyłu z dólnéj części tejże suszarni, pod czas młócenia korzeni utworzonego; a dla wydalenia powietrza wilgotnego z dymem umięszanego, z wierzchnéj części, czyli z właściwéj suszarni, dają się okienka Fig. 7 *a. a. a. a.* oraz dymniki *b. b. b.* — Namienić tu należy, iż jak do wszystkich tego rodzaju suszarń, należy tu używać drzewa twardego i najsuchszego; gdyż dym ostry z mokrego drzewa pochodzący, szkodliwie działa na farbę, w marzannie zawartą.

Suszarnnia Angielska. — Skład jéj jest następujący:

W właściwéj suszarni, co do objętości, poprzedniéj podobnéj, lecz stosunkowo krótszéj, stawia się piec, np. 16 do 20 łokci długi, 6 stop szeroki i tyleż wysoki, ze stosowném ogniskiem i popielnikiem. Plan tegóż pieca przedstawia Fig 6; profil Fig. 8 i oddzielnie Fig. 10.

W Anglii, najczęściéj sklepienie do tegóż pieca robią z garnków glinianych, kształtu cylindrowego, otwarciem ku ognisku, przewróconych. Garnków tych używają dla podwyższenia i dłuższego zatrzymania ciepła. I w rzeczy saméj, z danéj massy opału, temperatura w suszarni jest znacznie większa, (dochodzi do 38 — 40 st. R.) i trwa dłużéj; gdyż ciepło, zatrzymane w garnkach, wolniéj się z nich rozprasza, aniżeli z jakiegobądź ciała o równéj powierzchni.

Tymczasem, sposób ten ma tę wielką niedogodność, że garnki pokrywają się wewnętrznie grubą warstwą sadzy, a tém bardziéj, jeżeli piec się opala torfem lub węglami kamiennemi; w tym razie złemi są przewodnikami ciepła; czyszczenie zaś ich jest trudne i tylko za wysoką opłatą uskuteczniane. — Zapobiegając temu, w niektórych suszarniach dają teraz sklepienie z grubych blach żelaznych.

Przyjmując, że izba, w któréj piec taki jest dany, ma 21 stop szerokości, a piec 6 stop jest szeroki, tedy mamy jeszcze 18 stop wolnego miejsca po obudwu stronach pieca, a po 9 stop z każdéj onegóż strony. — Przestrzeń ta z obudwu stron, dzieli się na 2 części; z których piérwsza, bliższa pieca, może miéć 3 stopy szerokości, a druga resztę przestrzeni zajmuje.

Piérwsza część (Fig. 8. *a*) stanowi ganek do koła pieca; *druga* część (Fig. 8. *b*.) przeznacza się na skład różnych przedmiotów. — Ściana, która tę przestrzeń przedziela, idzie na 2 — 3 stop od spodu prostopadle, a daléj ukośnie, jak linia *c*. wskazuje. — Ściana ta służy szczególniéj do mocniejszego zkoncentrowania ciepła w przestrzeni *d. d. d. d.* Fig. 8. — Można ją dać z desek szczelnie spojonych, ale lepiéj z łat, gliną wylepionych:

Objaśnienie Fig. 6.

a. Miejsce do palenia w piecu, wpuszczone w ziemię o ile potrzeba.

b. Czeluście i ognisko z popielnikiem (Fig. 10. *b*.)

c. c. Długość pieca.

d. d. Ściany dolne, na których wierzchne ukośne, *c. c.*

e. e. e. Okienka ko składu.

Dwie stopy nad wierzchem pieca, na belkach, spoczywają stosowne laski, do suszenia korzeni. Miejsce to, czyli właściwa suszarnia, zaopatrzona jest okienkami na przelot, do wyprowadzenia powietrza wilgotnego, a wprowadzenia suchego.

Jedni dają tu stosowny sufit i poddasze; drudzy tylko poddasze; ale dla zatrzymania ciepła, kozły z wewnętrznéj strony obijają łatami i gliną wylépiają. Ma się rozumiéć, iż i w tym razie robią się okienka na dachu dla zmienienia powietrza.

W budowaniu suszarń w ogólności, o to się najwięcéj starać należy, aby były tak szczelne, by najmniejsza ilość ciepła, daremnie się nie rozpruszała; przytém i mury być winny dość grube, by przez nie ciepło nie ginęło. — Różnica tu bywa tak wielka, iż kiedy przy równym opale, w dobrze urządzonéj suszarni, np. marzanna wysycha w przeciągu godz. 30; do wysuszenia jéj w źle urządzonéj, potrzeba godzin 48 do 60.

Rozumie się samo z siebie, iż im korzonki świeższe idą do suszarni, tém więcéj zużywają opału i mitrężą czasu. — Dla tego, niemal przy każdéj suszarni marzanny, przesuszają je najprzód na słońcu na stosowném rusztowaniu. — Fig. 11 przedstawia w profilu toż rusztowanie, a Fig 12 rodzaj lasek, na których tu korzenie przesychają, zanim idą do suszarni. — Wszakże, skoro korzenie te wybierą się z ziemi przy końcu września, dosyć jeszcze jest czasu do przesuszenia ich tym sposobem. Prócz oszczędzania kosztów i ta jest jeszcze wielka ztąd dogodność: że korzenie, dobrze tu przesuszone, bez obawy można pakować do składu, i nie ma przyczyny tak bardzo się spieszyć z ich suszeniem, jak w przeciwnym razie. — Nadto, mniéj się wywięzuje w suszarni wilgoci; a następnie mniéj się nią powietrze obciąża i chłodzi.

Szczegółowe opisanie suszenia marzanny.

Skoro laski stosowną ilością korzenia nałożone zostaną, podpala się w piecu. Winien on być tak mocny, by po upływie 6 godz. ciepło doszło do 30 — 36 st. R. — W piérwszych 6 go. téjże temperatury, korzenie mocno się poczynają pocić i wiele się tworzy pary wodnéj. — Potrzeba tu, *najprzód* często je przewracać na laskach; *powtóre* pootwiérać zasuwy od okienek by powietrze nasycone wilgocią odeszło; jednakowóż, na to miéć uwagę: aby niepotrzebnie ciepła nie rozpraszać.

Powyższą temperaturę najjednostajniéj zachować należy, dopóki korzenie należycie nieprzeschną; poczém stopniowo zniża się do 20 stopni. Do miarkowania temperatury, Termometr jest tu niezbędnie potrzebny.

Za zbliżeniem się właściwego punktu suchości, potrzeba często stan korzeni rewidować. Dobrze wysuszone łamią się z łatwością i w środku mają kolor żółty. — Gdy do tego stopnia dojdą, zbiérają się i przez młócenie podrobniają (zebrane bowiem z suszarni, zachowują swą naturalną długość i zwykle tak są z sobą poplątane, jak korzenie darni). — Po należytém przemłóceniu i pokruszeniu, oczyszczają się z piasku za pomocą stósownego przetaka, lub téż przez wianie, i pakują w wory. Od należytego oczyszczenia korzeni marzanny z piasku i wszelkich obcych części (łodyżek, chwastów, i t. p.) zawisła dobroć i cena mąki téj rośliny.

Mielenie korzeni marzanny.

Mąki marzannéj kilka jest gatunków. Podzielemy je tutaj na *piérwszą* (po niem. Spitzmehl) *drugą* (Kornmehl), *trzecią* (Kehrmehl).

Do piérwszego nasucia korzeni, potrzeba tak ustawić kamienie, by warstwa tychże korzeni 5 do 6 cali była gruba. W tym razie, ścierają się tylko końce korzonków i kora. Mąka ztąd pochodząca, którą *piérwszą* nazwaliśmy, ma kolor szaro-czerwony. — Poczém mielą się korzenie zupełnie i wydają mąkę *drugą*, która idzie do zwyczajnéj skrzyni pytlowéj. *Trzecią* mąką nazywa się ta, która się wymiata z pod kamienia, i zmiata około skrzyni.

Piérwsza i *trzecia* służy do farbowania szaraczków; *druga* do nadania samego w sobie koloru.

Piwowarstwo.

Sposób klarowania piwa.

Klarowność, jest bezzaprzeczenia piérwszą zaletą dobrego piwa; mętne, nie tylko jest niezdrowe, ale nadto sprawia odrazę w piciu. Piwo zawsze jest klarowne, gdy wszelkie czynności do sporządzenia go potrzebne, odbywają się w właściwym czasie i sposobie; w przeciwnym razie, mniéj więcéj jest mętne. W takowym przypadku udać się należy do środków klarujących.

Jednym z najskuteczniejszych, jest *karuk*; używa się on tym sposobem: Aby go tém łatwiéj krajać, moczy się najprzód w wodzie miękkiéj przez godzin 24; poczém kraje się na małe kawałki, kładzie do czystego kamiennego garnka, nalewa małą ilością wina, lub słabéj wódki, i zostawia w miejscu umiarkowanie ciepłém przez dni kilka, mięszając kilka razy na dobę.

Ilość karuku stosuje do stopnia mętności piwa; zwyczajnie do 3 beczek dosyć jest 1 do 3 łutów. — Karuk powyższym sposobem rozpuszczony, dodaje się do małéj ilości piwa, i należycie z niém się mięsza; gdy się tu zupełnie rozpuści, dodaje się do całéj massy, klarować się mającéj, i po należytém sklarowaniu, piwo zlewa się do naczyń. Po niejakim czasie, karuk łączy się z mętami i na spodzie osadza; piwo zaś zupełnie wyklarowane, może być niezwłocznie używane.

W których miesiącach piwo warzyć należy.

Liczne doświadczenia przekonały, że tylko w porze chłodnéj dobre piwo warzyć można; że w czasie gorącym, nawet przy użyciu najlepszych materyałów i przy największéj staranności,

piwo jest nie trwałe i wkrótce zepsuć się musi; zepsute zaś, tyle jest szkodliwém, ile zdrowe, klarowne, umiarkowanie mocne, posila i niemal każdemu służy. — Dla tego to, w Wiel. ks. Badeńskiém, podług rozporządzenia Ministra Spr. Wewnętrznych, pod karą 100 zł. r. nie wolno jest robić piwa w miesiącach: *maju*, *czerwcu*, *lipcu*, *sierpniu* i *wrześniu*. — Gdyby zaś gwałtowna potrzeba tego wymagała, należy się postarać u miejscowéj władzy o pozwolenie, na jeden lub kilka warów, wymieniając niezbędne tego powody.

Cukrownie Burakowe

Obecny stan cukrowniów burakowych w Europie.

Podług najnowszych podań, stan cukrowniów w Europie jest następujący:

1. W Prusach. *a.* w Szląsku 16 cukrowni, które wr. 1839 wyrobiły z 480,000 cent. buraków, 30,000 cent. cukru (przeszło po 6 proc.)— *b.* W księstwie Saskiém 23 (a); — *c.* W Pomeranii i w Brandeburgu 10; — *d.* W prowin. Westfalskich i Nadreńskich 12; — *e.* W Prusach i w Ks. Poznańskiém 9. — Ogółem 70.

2. W królestwie Saskiém. Rzecz szczególniejsza, iż w kraju tym cukrownictwo się nie wznosi; owszem, pozakładane dawniéj na akcye, poniekąd upadają. (Być może dla tego, że na zbyt wielką skalę założone były. — Wszakże tego losu niemal wszędzie wielkie cukrownie doznają.)

3. Austrya. *a.* W prowincyach li Austryackich 3; — *b.* W Czechach 28; — *c.* W Galicyi 9; — *d.* W Morawii i Szląsku 8; — *e.* W Karyntyi 3; *f.* W Węgrzech 25 wielkich i nader wiele małych czyli domowych. *g.* W Ziemi Siedmiogrodzkiéj 1. Ogółem w Austryi 77 fabryk powiększéj częśei średnich. — W prowincyach Austryackich włoskich i w Illyryi tylko 2 cukrownie istnieją.

4. W Królestwie Wirtembergskiém są tylko 3 cukrownie, lecz na wielką skalę założone.

5. W Wiel. Księst. Badeńskiém 6 cukrowni.

W ogólności, w południowych Niemczech przemysł ten nie znalazł wielkiego przystępu; *najprzód*, otrzymywany tamże produkt nie może znieść współ ubiegania z indyjskim, z powodu wysokiéj ceny pracy; *powtóre*, ponieważ wielu kupców przedsięwzieło innego, jak kolonialny, nie sprzedawać.

6. W Hollandyi tylko jedna istnieje cukrownia.

7. W Rossyi, produkcya cukru olbrzymim postępuje krokiem; na początku r. 1840 liczono w tym kraju 140 cukrowniów na wielką stopę.

8. W Polszcze; obecnie ma być 6 cukrowni, z których dotąd największa była w *Guzowie* w majętności Hrabi Henryka *Łubieńskiego*, Wice-Prezesa Banku Polskiego; lecz dziś przewyższyła ją co do objętości, założona w *Szymanowie* przez Towarzystwo na Akcye. Jest tam także wielka rafinacya cukru. Do pomniejszych, (gdzie przecież przeszło 15,000 cent. buraków przerobić można), liczy się cukrownia w *Drozdowie* w Gub. Płockiéj, kosztem samego właściciela założona. Ma ona być w swym rodzaju wzorowo urządzona i wydawać nader piękny produkt.

(a) Czy nie myłka druku w oryginale, z którego artykuł ten przełożony. Red.

9. We Francyi, w r. 1839—40, było 485 tego rodzaju zakładów, które wydały 90 milionów kilogr. cukru (blisko 225 milionów funt. pols.) a mianowicie: Departament północny posiada 270 Cukrowniów; Depar. *Pas de Calais* 140; Dep Sekwany 31; Depart. *Aisne* 44.

10. W Anglii, w bliskości Londynu istnieje jedna cukrownia.

Leśnictwo.

O suszeniu kory garbarskiéj.

(Przez prof. Gwinnera w Hohenhejmie).

W wielu przypadkach sprzedaż kory garbarskiéj stanowi dość znaczny artykuł dochodu leśnego. Chodzi tylko o dobre i jednostajne jéj wysuszenie. Rzecz ta jakkolwiek zdaje się mało znaczącą, nie jest nią przecież w rzeczy saméj.

Podczas wiosny roku zeszłego, czyniono w *Hohenhejmie* (w Inst. gosp. wiejskiego w królest. Wirtembergskiém), następujące w téj mierze doświadczenia.

Jak wiadomo, różnemi sposobami korę suszyć można. Doświadczano następujących:

1. Sposób zwyczajny, polegający na opieraniu kory na klocu stojącym, lub leżącym; dla braku tychże kloców, nie mógł tu być uskutecznionym.

2. Natomiast wykonany był następujący, w nowszych czasach szczególniéj polecany: dwa, z kory ogołocone pręty, w tykają się na krzyż w ziemię, w ten sposób, iż formują koziołek, czyli widełki; o 3 stopy daléj, robi się drugi podobny koziołek, a w utworzoną tym sposobem, jakby rynnę, kładzie się kora do suszenia.

3. Ze stojących klocy odłupana kora, na nich porozwieszaną została, dopóki zupełnie nie wyschła.

4. Na dwa koziołki, podobnie jak pod Nr 2, w odległości 3 stóp od siebie w ziemię utknięte, w miejscu gdzie się krzyżują, położona żerdz i na niéj po obudwóch stronach korę ustawiano.

Stosowniejszym od tych wszystkich okazał się następujący:

5. Na dwa koziołki, podobnie jak pod Nr 4 położono żerdz 20 stóp długą; na drugiéj parze takich samych koziołków, równoległych z piérwszemi, a o 3 stopy od nich odległych, położono podobną długą żerdz i na obiedwie układano poprzecznio korę, włóknem na spód.

Wymienione wyżéj sposoby, mają następujące wady i zalety.

Co do 1. Sposób ten jest wprawdzie bardzo prosty i łatwy; lecz przez deszcze wiele tu kora utraca na dobroci; nadto zawsze ta jej część, która zostaje w styczności z ziemią, jest mniéj więcéj zepsuta.

Co do 2. W tym sposobie suszenia, unikają się wprawdzie wymienione wyżéj niedogodności; lecz jest on zmudny, dosyć kosztowny, a gdzie jest grunt kamienisty, lub korzeniami przerosły nieco przytrudny. Prócz tego, doświadczenie przekonywa, że kora będąca w środkowym punkcie i od spodu tychże koziołków, nie dosycha tak zupełnie jak wierzchnia; a tém bardziéj, im grubiéj w koziołku leży. — Zwyczajnie tyle się tu kładzie kory, ile jéj potrzeba do utworzenia snopeczka mającego 1 stopę w szrednicy.

Co do 3. Pod względem zupełnego i jednostajnego wysuszenia, sposób ten ma bez zaprzeczenia piérwszeństwo nad wszystkiemi innemi; lecz z drugiéj strony ma tę niedogodność, iż nietylko o wiele jest kosztowniejszy, ale nadto, połączony jest z niejakiém niebezpieczeństwem, a prócz tego, trudno, a w wielu przypadkach

nie jest podobno zebrać korę z samych wierzchołków tych drzew, których przygiąć nie można. Co zaś do pomniejszych drzew, na które nie ma przyczyny włazić, sposób ten zasługuje na uwagę.

Co do 4. Wprawdzie kora wysycha tu dosyć prędko i jednostajnie, jeżeli pogoda służy; w razie zaś czasu dżdżystego, ta sama niedogodność, którą co do Nru 1. wymieniliśmy, i tu ma miejsce.

Co do 5. Ten sposób suszenia kory można uważać za najstosowniejszy, wysycha ona tutaj prędzéj i jednostajniéj, aniżeli podług wszystkich innych sposobów, wyjąwszy Nr 3. Przytém unika się tu, to zmudne, a często i trudne stawianie koziołków, jakiego sposób pod Nr 2 i 4 wymieniony wymaga. Nadto, można tu dać z łatwością mały daszek, przez co kora i prędzéj jeszcze wyschnie i będzie lepsza.

Literatura Krajowa Rolnicza

Wybór Ekonomicznych wiadomości, w roku 1771 wydany.

(Dokończenie.)

Nie są tu wprawdzie zachowane ściśłe zasady płodozmianu; lecz wszakże już dziś, większa część rolników, nie trzyma się ich tak ściśle jak dawniéj, i bez żadnéj obawy dwie kłosowe rośliny raz po razie uprawia. — Że Autor nie wspomina o koniczynie, téj głównéj podstawie rolnictwa, na gruncie jéj odpowiednim, nie może dziwić, gdyż późniéj dopiéro przez Schulbarta w rolnictwo zaprowadzoną została.

Rozdział 10. „*O nawozach z rodzaju roślin*“ Ważny ten rozdział w części przytoczymy dosłownie.

„Jeśli rodzay kopalny, szczodrym się dla gospodarza pokazuie, przez dostarczanie mu licznych i bardzo pomocniczych środków, można téż przyznać, iż rodzay roślin łatwością użycia środków swoich, określoną na pozór obfitość swoią, nagradza. Rośliny bowiem niektóre umyślnie siane, wyśmienitym się staią nawozem. Rośliny soczyste zielone zaorywać, dawny iest wynalazek. Dawni pisarze ekonomiczni Rzymscy wielce ten przemysł y nader sprawiedliwie wychwalaią. *Columella* wielce na to zaleca słonecznik strączysty *(Cupini)*, który tyle ma w tym skuteczności, ile naylepszy y naymocnieyszy nawóz, kiedy w trawie skoszony y zaorany będzie. Inni oprócz słonecznika tego, równie wychwalaią groch, wykę, wielogroch, y inne tym podobne soczyste rośliny, mianowicie na gruncie piasczystym. Te wszystkie rośliny na dopiéro wspomnionym gruncie zaorane być maią, gdy są cale zielone, albo kiedy kwitnąć poczynaią; ale na gruntach tęgich czekać trzeba, aż się strączek dobrze zawiąże. W *Piemoncie* y na innych mieyscach, gdzie takowego nawozu używają, na ugorach, zaraz po ich odwroceniu, przy końcu Czerwca sieią słonecznik, który ieszcze zielony iest, kiedy czas trzeciego zorania y siew następuie. Gospodarze w onych kraiach doznali, iż takowe roślin tych używanie sowicie nadgradza im szkodę, którą ponoszą, przez zaoranie w ziemi tego, co im pokarm przez nasienie, a trawą paszę bydłu obmyślić potrafiło. Wszakże ktoby oszczędności w téy mierze użyć chciał, mógłby ziarna w polu kazać wybrać y same tylko czcze strączki zaorać.

„P. *Lister* także na polepszenie gruntu piasczystego, albo gliniastego, z piaskiem bardzo zmięszanego zaleca wszystkie rośliny strączki rodzące, mianowicie rodzay pewny wyki od

Niemców wyką leśną, od Botanistów, *Vicia multiflora nemorensis perennis*, *sive dumetorum*, nazwany; tę osobliwość maiący, iż, przynaymniéy co do korzeni, cały rok trwa, wszędzie po lasach y krzewinach rodzi się, y na 100 y więcéy korzeni pod ziemią nakształt perzu wypuszcza. Nad ziemią zaś niemniéy rozciąga się, y mimo przyległe chwasty y susze w całości zostaie.

„W Anglii tatarki y wyki zwyczaynéy, dla nawożenia wielu gruntów używaią; naypomyślnieysza do zaorania ich pora iest, gdy kwitną; gdyż na on czas naybardziéy w sok obfituią. Inni gospodarze pokos cały z łąk siewnych swoich y koniczynę z nich na uprawienie roli swoiéy obracaią; staraią się zaś to iak nayrychléy uczynić, aby trawa zgnić zupełnie mogła, inaczéy zagrzałby się nad zamiar grunt z niemałą szkodą nasienia.

„P. *Eliot* w Nowéy Anglii utrzymuie, iż kto chce zielonego używać nawozu, nic lepszego nad proso obrać nie może, gdyż łodygę ma wielką, co pewnie obfitością soków ziemię obdarzyć powinno. Inny gospodarz od dawnego czasu zielonego nawozu używaiący, tym się sposobem podług świadectwa P. *Eliot* z gruntem swoim obchodził. Owies zupełnie doyrzały sprzątnąwszy, do tego co był się osypał na gruncie, trochę ieszcze przydawał. Przy końcu września zaorawszy owies siał żyto, to gdy należycie wyrosło y pełne było soku, lata następuiącego zaorywał znowu i dopiero pszenicę siał, która mu wszystkie koszty sowicie nadgradzała. Przydać tu trzeba, że chociaż wszystkie doroczne rośliny, to iest rośliny, które przez się na polach krzewią się y zielskiem, albo chwastem bywaią nazwane, służyć do tego nie mogą; tak wielkie gowiem nasienia mnóstwo z siebie wydaią, iż ziemia zarażona łatwo bywa młodemi roślinami razem z zbożem wschodzącemi, y wielki temuż zbożu uszczerbek przynoszącemi.“

Wiele jeszcze z tego zaiste nader ważnego dzieła, moglibyśmy przytoczyć i dziś jeszcze nader pouczających wyjątków, gdyby nam pewne względy nie były na przeszkodzie.

Rozmaitości.

Niezawodny sposób odwyknienia od pijaństwa.

Pijacy gorzałczani, którym nieszczęsna skłonność do tego trunku, nie sprawiła jeszcze wewnętrznéj, do uleczenia nie podobnéj dezorganizacyi, mogą z łatwością i w krótkim czasie odwyknąć od tego najszkaradniejszego nałogu, używając codziennie, w miejsce obiadu, kawy ze śmietanką i *z bułkami;* na śniadanie zaś lekką polewkę np. z piwa; a na wieczór nieco mięsnych potraw, byle nietłustych i jarzyn. Dla tego zaś koniecznie używać mają bułek do kawy nie zaś chleba kwaśnego żytnego, iż ostatni, tworząc w żołądku kwasy, zrządza w krótce odrazę do kawy, a chęć do napojów rozpalających. — Smak słodki kawy, pewien rodzaj mechanicznego drażnienia nerwów, oraz i rozgrzewanie żołądka, jakie ten trunek sprawia, osłabia coraz bardziéj chęć do napojów alkoholicznych, a przeciwnie, coraz więcéj przywięzuje do kawy. — Ten sam skutek sprawia ona także na pijakach *winiannych;* lecz podobno dłuższego trzeba tu czasu do uleczenia. — Jeżeli pijacy *piwni* mają być leczeni, nie należy im dawać rano polewki z piwa, ale np. herbatę ze śmietanką, lub téż filiżankę kawy.

(Feuilleton 2 lutego 1841).

Kantor Główny w Starém Mieście Nro 61. na piérwszém piętrze.